

PRESENTATIONS

Aliment-Service et hygiène alimentaire

ASPECTS SANITAIRES DE LA RESTAURATION DIFFEREE QUALITE BACTERIOLOGIQUE DES PLATS CUISINES A L'AVANCE LIVRES A LA CONSOMMATION

P. VEIT

M. J. JACQUET. — Sous un titre un peu long rappelé ci-dessus, j'ai l'honneur de vous présenter l'adaptation que les éditions Apria ont tirée d'une thèse de 3^e cycle soutenue en octobre 1984, devant le Jury de l'Université de Caen, c'est-à-dire que quelques légères modifications ont été apportées au texte primitif.

L'auteur commence par un relevé critique des cas d'intoxication collective déclarés en France de 1978 à 1982, et rappelle les statistiques antérieures. Il décrit les différents microbes qui peuvent être à l'origine de ces troubles, quand l'étiologie en est connue. Parmi les causes majeures et par ordre de fréquence décroissante se classent les Salmonelloses, les infections à *Clostridium perfringens*, le botulisme, les intoxications staphylococciques, puis les infections à colibacilles entéropathogènes.

Constatant l'importance prise par la restauration commerciale, l'auteur s'attache alors à l'étude personnelle de la qualité bactériologique de 500 plats cuisinés à l'avance. Les prélèvements ont été effectués à Paris et en région parisienne, au moment de la remise au consommateur. A l'aide de tableaux, de schémas, de statistiques, les résultats sont présentés ; les répartitions par espèces bactériennes et par types alimentaires sont faites ; l'influence des modes de préparation et de conservation (plats cuisinés traditionnels ou surgelés, les premiers étant les plus contaminés) est dégagée.

Pour terminer, M. VEIT qui appartient à la Direction de la Consommation et de la Répression des Fraudes qui dépend maintenant du Secrétariat d'Etat à la Consommation fait des propositions pour améliorer la situation, englobant des mesures administratives, des règles d'hygiène, des modalités de contrôle microbiologique. Pour ces dernières, les techniques utilisées et les milieux de culture recommandés sont précisés. Le tout se termine par une bibliographie de 156 références.

Ce mémoire vient confirmer ce que je disais récemment ici-même (1).

Il apparaît important que les vétérinaires fassent un effort en matière de contrôle microbiologique, mais aussi de toute la microbiologie alimentaire.

Aucun monopole ne peut exister et se maintenir longtemps, la place est à ceux qui font la preuve de leur compétence et de leur supériorité constamment maintenue.



(Je propose que la Commission des Prix étudie ce travail bien écrit et bien illustré que je dépose sur le bureau de l'Académie).

(1) *Bull. Acad. Vét. de France*, 1984, tome 57, n° 1.

Résidus d'antibiotiques dans les produits animaux

APPORT DES ETUDES DE METABOLISME DANS L'EVALUATION DU RISQUE TOXICOLOGIQUE POUR LE CONSOMMATEUR

Thèse de Doctorat ès-Sciences

Jean-Michel WAL

M. R FERRANDO. — Ce travail est le résultat de quinze années de recherches sur une question souvent traitée de manière un peu trop superficielle. En prenant comme exemple trois antibiotiques l'auteur montre la nature différente des liens susceptibles de se former entre eux, leurs éventuels métabolites et divers constituants de l'organisme des animaux à qui ils sont administrés.

Le premier antibiotique étudié, la Tylosine, forme avec les protéines des complexes non biodisponibles.

La Pénicilline, second antibiotique examiné, donne des résidus pénicillyliés aux protéines. Persistants dans les viandes ou le lait, ces complexes peuvent déterminer des accidents d'allergie chez les consommateurs.

En étudiant le troisième cas, celui du Chloramphénicol, l'auteur a pu mettre en évidence un nouveau métabolite de cet antibiotique : l'acide oxamique du Chloramphénicol. Lié aux protéines il serait potentiellement toxique. Au cours de ses recherches sur le Chloramphénicol **M. WAL** a également observé que, suivant le marquage de cette molécule par le ^{14}C ou par le Tritium, on a des différences considérables de teneurs en résidus des organes et de leur cinétique d'élimination.

Le mérite de l'auteur de cette thèse est d'avoir montré par le choix des exemples les divers aspects de la complexité de l'étude des résidus. Il importe de toujours se poser cette question : quand un résidu est-il un résidu ? S'il l'est réellement quelles sont ses potentialités à l'égard du consommateur ?

Nous proposons cet intéressant travail pour un Prix de l'Académie.

Détection et détermination des résidus d'antibiotiques dans les tissus animaux

Thèse Doctorat ès-Sciences d'Etat, Paris 1985, 197 pages

Tao SENG-HUOR

M. R. FERRANDO. — L'utilisation des antibiotiques chez les animaux, en particulier leur emploi abusif par certains éleveurs, conduit, depuis longtemps, à envisager ses répercussions possibles sur la santé humaine.

Au début de son travail, l'auteur distingue les divers emplois des antibiotiques en alimentation, en thérapeutique et à des fins technologiques.

Il apparaît que les produits autorisés dans le premier et le dernier cas demeurent limités et ne sont d'ailleurs pas, pour le plus grand nombre, employés en thérapeutique.

Après avoir examiné les aspects médicaux, hygiéniques, réglementaires et économiques soulevés par les utilisations alimentaires et thérapeutiques puis les aspects généraux de la détection des antibiotiques, M. Tao SENG-HUOR expose ses travaux de recherche.

Ils portent sur la Spiramycine, l'Erythromycine et les techniques bactériologiques et physico-chimiques pour l'extraction et la mise en évidence de leurs résidus dans les aliments d'origine animale. La sensibilité des diverses méthodes pour la recherche de résidus provenant d'autres antibiotiques est également abordée et concerne la Pénicilline, l'Oléandomycine, le Chloramphénicol, la Virginiamycine, la Tylosine, la Streptomycine la Néomycine la Framycétine, la Polymyxine B, la Chlortétracycline. Un tableau récapitulatif indique les seuils de sensibilité. Ils varient de 0,01 µg/ml à 0,5 µg/ml. Il faut cependant souligner qu'un produit, le Chloramphénicol, avec 5-10 µg/ml dépasse ces marges.

Si l'antibiotique utilisé est connu les recherches sont facilitées. Malheureusement, quand il s'agit de thérapeutique, on l'ignore souvent.

Ce travail constitue une mise au point intéressante. Il montre les difficultés auxquelles peuvent se heurter les analystes. Il est complété par une large bibliographie (168 références) et deux annexes : la directive communautaire concernant les résidus dans les viandes fraîches et l'arrêté ministériel français du 20 novembre 1980 fixant le retrait de la consommation des viandes provenant d'animaux traités avec des substances interdites.

Ceux qui sont confrontés aux problèmes théoriques et pratiques soulevés par les divers emplois des antibiotiques en élevage liront cette thèse avec intérêt et profit.

Nous la proposons à nos collègues pour l'attribution d'un Prix.
